Großer Beliebtheit erfreut sich die neue Art
Dr. Oetker-Puddinge anzurichten!



Außer dem bekannten bunten Bilderblatt mit diesem Titel gibt es jetzt ein zweites mit 20 reizenden Zusammenstellungen ähnlicher Art unter dem Titel

„Pudding mit Früchten".

Dieses Blatt zeigt alle in unserer Heimat zur Reife kommenden Früchte in Verbindung mit den passenden Puddingen. Es ergeben sich daraus eine Menge reizvoller, wohlbekömmlicher und billiger Nachspeisen, die selbst ein weniger gutes Essen zu einem vollwertigen Mittagstisch machen. Sie sollten diese beiden wichtigen Blätter unbedingt im Hause haben! Falls Sie das eine oder das andere bei Ihrem Händler nicht bekommen, sende ich es Ihnen gern kostenlos zu.

Dr. August Oetker, Bielefeld.

Auszug aus:

Backen macht Freude!

Dr. Oetker-Back-Rezepte

und sonst noch wichtiges ...

Dr. Oetker's Backpulver „Backin"

ist jeder Hausfrau durch seine hervorragende Triebkraft bekannt. Deshalb ist das Backen nach Dr. Oetker-Rezepten heute fast eine Selbstverständlichkeit geworden. In der neuen Sammlung Dr. Oetker-Rezepte

„Backen macht Freude"

sind die wichtigsten Erfahrungen der letzten Jahrzehnte niedergelegt worden. Es enthält auf 96 Textseiten eine große Anzahl bisher noch nicht veröffentlichter wohlausprobierter Rezepte und viele farbige Abbildungen. Das Kapitel „Wichtige Regeln fürs Backen" bringt eine Menge wertvoller Winke und Kniffe, die der Hausfrau die Arbeit erleichtern und wesentlich zum guten Gelingen beitragen werden. Dieses reichhaltige Büchlein kostet 20 Pfennig. Ein weiteres empfehlenswertes Buch für Hausfrauen und alle, die es werden wollen, ist

„Dr. Oetker's Schul-Kochbuch".

In diesem Buche, das 144 Textseiten und 16 farbige Bildtafeln enthält, findet die angehende Hausfrau und die Haushaltschülerin alles, was sie wissen muß, angefangen von der Einführung in die zweckmäßige Leitung eines kleinen bis mittleren Haushalts. Die Herausgabe dieses wertvollen Buches zum Preise von nur 30 Pfg. wurde von vielen Seiten geradezu als eine soziale Tat bezeichnet. Auflage bis jetzt 3½ Millionen Exemplare. Beide Bücher sind in jedem besseren Lebensmittelgeschäft zu haben, wo nicht, erfolgt gegen Voreinsendung des Betrages in Marken gern kostenlose Zusendung.

Dr. August Oetker, Bielefeld.

Beachten Sie die wichtigen Anmerkungen auf Seite 11!

Ein paar gute Oetker-Rezepte:



Einfacher Napfkuchen.

Zutaten:

125 g gute Margarine	17 Pfg.
200 g Zucker, 1 Prise Salz	12 „
etwa ¼ Fl. Dr. Oetker's Backöl Bittermandel	2 „
500 g Weizenmehl	35 „
1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin"	9 „
⅜ Liter Milch	8 „
	83 Pfg.*)

Zubereitung: Die Margarine (Butter) rührt man sahnig, fügt Zucker, Salz und Backöl hinzu und rührt recht schaumig. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse, rührt gut durch und füllt den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform. Man bäckt den Kuchen etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze.

Gustinkuchen.



Zutaten:

250 g gute Margar., 200 g Zucker	47 Pfg.
½—1 Fl. Dr. Oetker's Backöl Zitrone	9 „
3 Eier	30 „
375 g Weizenmehl	26 „
1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin"	9 „
125 g Dr. Oetker's „Gustin"	18 „
etwa ¼ Liter Milch	6 „
	145 Pfg.

Zubereitung: Die Margarine (Butter) rührt man sahnig, fügt Zucker, Backöl und Eigelb hinzu, rührt schaumig, gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" abwechselnd mit der Milch unter die Masse und unterhebt zuletzt den steifen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Form und bäckt etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze.

*) Die neue Zuckersteuer ist in den Preisen nicht berücksichtigt.



Haselnußkranz.

Zutaten zum Teig:

100 g gute Margar. .	14 Pfg.
60 g Zucker, 1 Ei .	14 „
250 g Weizenmehl .	17 „
1/2 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin" . . .	4 „
1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Milch . .	1 „
1/2 Fl. Dr. Oetker's Backöl Zitrone .	5 „
zum Bestreichen 1 Eigelb oder etwas Milch	5 „

Zutaten zur Füllung:

125 g feingeriebene Haselnüsse . .	40 „
60 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel . .	5 „
2 Eiweiß, 1 Eßlöffel Wasser .	10 „
	115 Pfg.

Zubereitung des Teiges: Margarine (Butter), Zucker und das ganze Ei rührt man schaumig, gibt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, Salz, die Flüssigkeit und zuletzt das Backöl dazu, verknetet alles zu einem glatten Teig, fügt, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzu, rollt diesen auf dem Backbrett rechteckig aus, bestreicht mit der Nußfüllung und rollt der Länge nach zusammen. Die Rolle legt man auf ein gefettetes Kuchenblech, formt einen nicht ganz geschlossenen Kranz, bestreicht ihn mit verquirltem Eigelb oder Milch und schneidet ihn von außen nach innen rund herum zur Hälfte ein. Bei starker Hitze wird der Kranz etwa 30 Minuten gebacken und kann nachher mit Puderzucker bestäubt werden.

Zubereitung der Füllung: Die Nußkerne werden etwa 10 Minuten im Ofen geröstet, damit sie sich enthäuten lassen, danach feingerieben und mit den anderen Zutaten mit der Reibekeule etwa 10 Minuten gut verarbeitet.

Anmerkung: Man kann dieses Rezept auch zur Herstellung eines Kranzkuchens verwenden. Als Füllung benutzt man dann 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g abgezogene, gehackte Mandeln, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel und 50 g Zucker (alles gemischt). Die Rolle legt man zu einem Kranz zusammen, schneidet diesen aber nicht ein.

Sandtorte.

Zutaten:

125 g gute Margarine (Butter ungesalzen oder gewaschen)	17 Pfg.
125 g Weizenmehl	9 „
1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin" . . .	2 „
125 g Dr. Oetker's „Gustin"	19 „
175 g Zucker	11 „
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone	5 „
4 Eier	40 „
	103 Pfg.

Zubereitung: Man läßt die Margarine (Butter) zergehen, auf Handwärme erkalten, fügt allmählich das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander. Dann gibt man unter den krümeligen Teig nach und nach den Zucker, das Gewürz und die Eier. Durch das langsame Einrühren letzterer wird der Teig allmählich weich und ganz glatt. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Kastenform und bäckt bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde. Sandtorte hält sich lange frisch, sie ist ein beliebtes Gebäck für Tee und Wein.

Anmerkung: Sandtorte muß insgesamt etwa 1/2 Stunde gerührt werden.



Bismarckeiche.

Zutaten zum Teig:

5 Eier	50 Pfg.
125 g Zucker	7 „
1 Fl. Dr. Oetker's Backöl Zitrone	4 „
200 g Weizenmehl	14 „
1/2 P. Dr. Oetker's „Backin"	4 „
100 g zerlassene Margarine .	14 „
	93 Pfg.

Zutaten zur Füllung:

1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver	23 Pfg.
1/2 Liter Milch	11 „
100 g Zucker	6 „
100 g Naturbutter	32 „
25 g Kakao gemischt mit .	10 „
25 g Zucker	2 „
	84 Pfg.

Zubereitung des Teiges: Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Backöl untermengt, nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazugegeben, der Teig mit dem Eierschnee gelockert und zuletzt die zerlassene, wieder abgekühlte aber noch flüssige Margarine (Butter) unterzogen. Man gießt den Biskuitteig auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Blech, bäckt ihn bei guter Mittelhitze etwa 25—35 Minuten, nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Schokoladenfüllung, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen), bestreicht die Rolle von außen mit derselben Füllung und verziert noch durch Aufspritzen einiger Längsstreifen, oder man zieht mit dem Messerrücken ungleichmäßige Längsstriche in die Creme, wodurch ein gutes, baumstammähnliches Aussehen erzielt wird.

Zubereitung der Füllung: Man bereitet aus Dr. Oetker's Schokoladenspeisepulver nach Vorschrift eine Schokoladenspeise und schlägt sie bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man die kalt gestellte und harte Butter schaumig, gibt die Kakao-Zuckermischung dazu, verrührt alles, stellt kalt und gibt sehr langsam, unter stetem Rühren, löffelweise den gut erkalteten aber noch nicht erstarrten Pudding dazu.

Vanillegebäck.



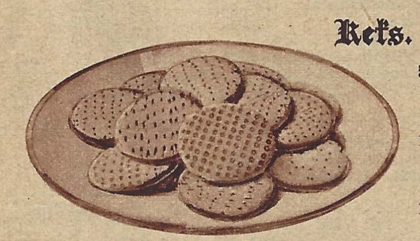
Zutaten:

500 g Weizenmehl	35 Pfg.
1/2 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin"	4 „
150 g Zucker	9 „
1 P. Dr. Oetker's Vanillinzucker	5 „
2 Eier	20 „
250 g gute Margarine	35 „
Zutaten zur Verzierung:	
1 Ei	10 „
75—100 g gehobelte Mandeln	28 „
50 g Zucker	3 „
	149 Pfg.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. In diese pflückt man die kalt gestellte, harte Margarine (Butter) in kleinen Stücken. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, messerrückendick ausgerollt und mit kleinen Förmchen ausgestochen. Die Plätzchen legt man auf ein gut gesäubertes Blech, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei und verziert sie mit den abgezogenen, gehobelten Mandeln, die man mit dem Zucker gemischt hat. Man bäckt die Plätzchen bei leichter Hitze in 10—20 Minuten ab und kann sie erkaltet lange Zeit in Blechdosen aufbewahren.

Ergebnis: Etwa 850 g Gebäck = etwa 150 Plätzchen.

Keks.



Zutaten:

500 g Weizenmehl	35 Pfg.
1/2 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin"	4 „
150 g Zucker	9 „
1 P. Dr. Oetker's Vanillinzucker	5 „
2 Eier	20 „
150 g gute Margarine	21 „
	94 Pfg.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Margarine (Butter) wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett dünn ausgerollt und mit einem Weinglas ausgestochen. Man drückt mit einem Reibeisen oder sticht mit einer Stricknadel oder Gabel gleichmäßige Vertiefungen in die Scheiben und gibt sie auf ein gut gesäubertes Backblech. Die Keks werden bei leichter Hitze 10—15 Minuten gebacken und nach dem Erkalten in einer Blechdose aufbewahrt.

Ergebnis: Etwa 650 g = etwa 80 Plätzchen.



Eberswalder Spritzkuchen.

Zutaten zum Teig:

1/5 Liter Wasser	—	Pfg.
100 g gute Margarine	14	"
200 g Weizenmehl	14	"
4 Eier	40	"
25 g Zucker	2	"
1 schwach gehäuft. Teelöffel Dr. Oetker's „Backin“ = 4 g, gem. m. etwas Salz u.	2	"
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker	5	"

Zutaten zum Guß:

200 g Puderzucker	20	"
1 Fl. Dr. Oetker's Backöl Zitrone	9	"
ungefähr 3 Eßlöffel heißes Wasser	—	"
	106	Pfg.

Zubereitung des Teiges: Wasser und Margarine (Butter) bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, schüttet unter ständigem Rühren das Mehl hinzu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich als dicker Kloß vom Topfe löst. Dann gibt man ein ganzes Ei hinzu, verrührt dieses tüchtig, gibt in die erkaltete Masse unter jedesmaligem Verrühren die anderen ganzen Eier sowie die anderen Zutaten und rührt sie zu einem glatten Teig. Man füllt den Teig in einen Spritzbeutel und spritzt auf ein in heißes Backfett getauchtes Pergamentpapier Kränze, die man langsam in das Backfett gleiten läßt und goldbraun bäckt. Man nimmt die Kränze mit einer Stricknadel heraus, läßt das Fett gut abtropfen und überzieht sie mit einem Zitronen-Zuckerguß auf einer Seite.

Zubereitung des Zitronen-Gusses: Den Puderzucker verrührt man mit dem Backöl – Zitrone und heißen Wasser zu einem glatten Brei.

Ergebnis: Etwa 20—22 Spritzkuchen.

Terrassen.



Zutaten:

250 g Weizenmehl	17	Pfg.
1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin“	2	"
80 g Zucker	5	"
1 Messerspitze Zimt	—	"
180 g gute Margarine	25	"
Zum Bestreichen der Plätzchen: 100 g Himbeer-Marmelade od. -Konfitüre	22	"
Zum Ueberstäuben: Etwas Puderzucker	2	"
Zum Verzieren: Einige halbierte Kirschen oder Geleestückchen	9	"
	82	Pfg.

Zubereitung: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und darauf in kleinen Stückchen die kalt gestellte, harte Margarine (Butter). Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig markstückdick aus, sticht mit drei- oder viererlei Größen von gezackten Ausstechformen Scheibchen aus und bäckt diese auf gut gesäubertem Blech bei leichter Hitze in 10—15 Minuten hellgelb. Man setzt dann immer drei bis vier Scheibchen, die kleineren nach oben, mit dazwischengestrichener Marmelade oder Konfitüre übereinander, bestäubt sie mit Puderzucker, gibt auf das oberste ein klein wenig Marmelade und legt darauf eine halbe Kirsche oder ein Stückchen Gelee.

Anmerkung: Die Masse ergibt 20—22 Terrassen.

Eierscheckchen.

Zutaten zum Teig:

150 g Weizenmehl	10 Pfg.
1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's Backpulver „Backin“	2 „
25 g Zucker	2 „
½ Fl. Dr. Oetker's Backöl Zitrone	4 „
1 Eigelb	5 „
80 g gute Margarine	12 „

Zutaten zur Füllung:

¼ Liter Milch	6 „
15 g gute Margarine	1 „
50 g Dr. Oetker's „Gustin“	7 „
30 g Zucker	2 „
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker	5 „
1 Prise Salz, 4 Eier	40 „
50 g gestiftete Mandeln	18 „
50 g Korinthen	8 „
	122 Pfg.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird auf ein Backbrett oder Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Eigelb und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Margarine (Butter) wird stückweise in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und belegt damit Rand und Boden gesäuberter Förmchen.

Zubereitung der Füllung: Die Hälfte der Milch, von der man 1 Eßlöffel abnimmt, bringt man mit der Margarine (Butter) zum Kochen, verquirlt in dem Rest der Milch das „Gustin“ und gibt die Anrührmasse unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt so lange aufwellen, bis sich die Masse gut von Topf und Kochlöffel löst, nimmt vom Feuer, gibt Zucker, Gewürz und Salz dazu, verrührt mit dem Eßlöffel zurückbehaltener Milch die Eigelbe und gibt sie vorsichtig unter die wenig erkaltete Masse. Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee mit den Mandeln und Korinthen, füllt die Masse in die mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen dreiviertel voll und bäckt sie sehr vorsichtig bei leichter Hitze ½ bis ¾ Stunde. Erkaltet bestäubt man die Oberfläche mit Puderzucker.

Ergebnis: Etwa 12 Eierscheckchen.

Fertige Böden für Obsttorten und Obsttörtchen.

(Diesem Gebäck sind bei der Berechnung Sommerpreise zugrunde gelegt.)

Guter Mürbeteig.

Zutaten:

150 g Weizenmehl	10 Pfg.
¼ Päckchen Dr. Oetker's „Backin“	2 „
50 g Zucker	3 „
1 P. Dr. Oetker's Vanillinzucker	5 „
1 Messerspitze Zimt	1 „
1 Ei	8 „
65 g gute Margarine	9 „
	38 Pfg.

Zubereitung: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, die Gewürze und das ganze Ei und verrührt dieses mit dem Messerrücken zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Margarine (Butter) wird in kleinen Stücken hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird etwa 10 Minuten kalt gestellt, dann auf dem Boden einer Springform zweimesserrückendick ausgerollt und von dem Teigrest eine Rolle geformt, die man am Rand des Bodens auflegt und mit etwas Milch bestreicht. Man bäckt den Boden bei guter Mittelhitze in 15—25 Minuten hellbraun.

Einfach. Mürbeteig.

Zutaten:

150 g Weizenmehl	10 Pfg.
1 gestrich. Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin“	2 „
40 g Zucker	3 „
½ P. Dr. Oetker's Vanillinzucker	2 „
1 Ei	8 „
40 g gute Margarine	6 „
	31 Pfg.

Die Zubereitung ist dieselbe wie oben.

Bei der Herstellung von Obsttörtchen rollt man den Teig dünn aus, sticht mit einem Weinglas Scheibchen ab, formt aus dem Rest des Teiges unter Hinzufügung von etwa 1 Teelöffel Mehl dünne Teigröllchen und arbeitet weiter wie oben angegeben. Die Backzeit beträgt 10—15 Minuten. Ergebnis etwa 10 Törtchen.

Wichtige Anmerkungen: Um auch im Winter billige Eier zum Backen zu haben, empfiehlt es sich, dieselben im März-April und August einzulegen. — Bei den Rezepten ist gute Margarine zugrunde gelegt, da diese in den meisten Haushaltungen zum Backen verwendet wird. Bei Verwendung von Naturbutter erhöht sich der Preis entsprechend. — Bei der Preisberechnung sind Durchschnittspreise zugrunde gelegt und die Einzelpreise auf ganze Zahlen nach oben oder unten abgerundet. — Die Größe der Springform ist mit 24 cm Durchmesser angenommen.



Dr. Oetker's „Gustin"

besteht aus feinstem Maisstärkepuder und dient zur Bereitung von Suppen und Süßspeisen sowie zum Sämigmachen von Soßen jeder Art, zum Andicken von Obstbelag auf Torten und zum Backen vieler feiner Gebäcke (wie Gustinkuchen, Seite 3). „Gustin" besitzt hervorragenden Nährwert und Geschmack, dabei ist es besonders leicht verdaulich, also für die Kinder- und Krankenkost wie geschaffen.

Mengen-Bemessung: Je 10 g „Gustin" = 1 gestrichener Eßlöffel.

Gustin-Suppe.

Zutaten: ½ Liter Milch, 1 gestrichener Eßlöffel = 10 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker = 25 g, nach Geschmack eine Prise Salz.

Zubereitung: Von ½ Liter Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab, rührt damit das „Gustin" an und fügt alle anderen Zutaten hinzu. Nachdem man alles recht gut verquirlt hat, wird die Suppe im Wasserbad geschlagen, bis sie kurz vors Kochen kommt. — Nach Wunsch kann die Suppe mit etwas Vanillinzucker gewürzt werden.

Milchkaltschale.

Zutaten: 25 g Dr. Oetker's „Gustin", ¼ Liter Wasser, 1 Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, etwas feinen Zimt.

Zubereitung: Das „Gustin" rührt man mit etwas kaltem Wasser an, unterdes läßt man die Milch, den Rest des Wassers, Zucker, Vanillinzucker und das Eigelb aufkochen, gibt das angerührte „Gustin" hinzu und läßt unter Rühren noch einigemal aufkochen. Die fertige Kaltschale gießt man in eine Terrine, setzt von dem Eiweißschnee kleine Klößchen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie erkalten.

Verfeinerte Buttermilchsuppe.

Zutaten: ⅔ Liter Buttermilch, ⅓ Liter süße Milch, das Abgeriebene und etwas Saft einer Zitrone, 1 ganzes Ei, Zucker nach Geschmack (etwa 3 Eßlöffel = 75 g), 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Alle Zutaten werden kalt verrührt und unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt etwa 2 Minuten kochen, nimmt die Suppe vom Feuer und kann sie mit Schneeklößchen reichen.

Rhabarbersuppe.

Zutaten: 500 g Rhabarber, nach Geschmack etwa 100 bis 150 g Zucker, 1¼ Liter Wasser, 20 g Dr. Oetker's „Gustin", 1—2 Eßlöffel Wasser, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Der Rhabarber wird gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in das kochende Zuckerwasser gegeben und gut zerkocht. Dann rührt man das „Gustin" mit 1—2 Eßlöffeln Wasser an, gibt es in die kochende Masse, läßt durchkochen und schmeckt die Suppe nach Zucker und mit einigen Tropfen Zitronenöl ab. Während des Erkaltens rührt man die Suppe öfter um, damit sich keine Haut bildet.

Anmerkung: Man kann zu der Suppe Makronen reichen oder von restlichem Eiweiß kleine Schneeklöße vor dem Aufgeben aufsetzen. Statt Rhabarber lassen sich auch Äpfel, Kirschen oder Stachelbeeren verwenden.

Johannisbeerspeise.

Zutaten: 500 g Johannisbeeren, etwa 100 g Zucker, ¼ Liter Wasser, 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden gewaschen und von den Stielen befreit. Den Zucker läßt man mit einem Teil des Wassers aufkochen, gibt die Beeren hinzu, dämpft sie gar und unterrührt das mit dem Rest des Wassers verquirlte „Gustin". Man läßt die Speise

gut durchkochen und füllt sie in eine Glasschale. Erkaltet reicht man sie mit Vanille-Soße, hergestellt aus Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Statt Johannisbeeren kann man auch Kirschen, Himbeeren oder Stachelbeeren oder gemischte Früchte verwenden.

Kinderspeise.

Eine Porzellanschüssel legt man am Boden dicht mit kleinen Zwiebäcken oder einfachem Keks aus und schüttet auf diese ein beliebiges Obstkompott, je nach der Jahreszeit. 1 Liter Milch bringt man mit etwas Zucker, einer Prise Salz und wenig feinem Zimt zum Kochen, rührt 75 g angerührtes Dr. Oetker's „Gustin" daran, kocht einen dicken Brei davon und schüttet ihn über das Obst. Nach dem Erkalten streut man vor dem Auftragen Zucker und Zimt über den Brei.

Mayonnaise.

Zutaten: 2 Eigelb, knapp $^2/_{10}$ Liter feinstes Speiseöl (etwa 175 g), 6 Eßlöffel Essig, $^1/_8$ Liter Wasser, 20 g Dr. Oetker's „Gustin", Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Eßlöffel Senf, nach Belieben einige Kapern.

Zubereitung: Man bedient sich zur Herstellung der Mayonnaise am besten eines Ton-, Porzellan- oder Glasgefäßes. Zuerst werden die Eigelbe gut verquirlt, dann fügt man tropfenweise unter ständigem Rühren das Öl hinzu, von dem man 1 Eßlöffel zurückbehalten hat. Hernach gibt man wieder tropfenweise den Essig zu der Eimasse. $^1/_8$ Liter Wasser bringt man zum Kochen, rührt das „Gustin" mit 2 Eßlöffeln kaltem Wasser an, gibt es in die kochende Flüssigkeit, rührt ganz glatt (es dürfen sich keine Klümpchen bilden), läßt durchkochen, nimmt vom Feuer, gibt wieder unter Rühren tropfenweise den zurückbehaltenen Eßlöffel Öl hinein, untermengt Salz und Pfeffer nach Geschmack und rührt die Mehlmasse unter Hinzufügung eines Eßlöffels Senf ganz kalt. Danach unterrührt man langsam, zunächst teelöffelweise, die Eimasse und schmeckt die fertige Mayonnaise nach Salz und Essig ab. Nach Belieben kann man die Mayonnaise durch Hinzugabe von einigen Kapern verfeinern.

Tomatensoße.

Zutaten: 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 5 Pfeffer- und Gewürzkörner, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 30 g Weizenmehl, 250—350 g Tomaten (je nach Reife der Frucht), $^1/_2$ Liter Brühe oder Wasser, 2 gestrichene Eßlöffel = 20 g Dr. Oetker's „Gustin", 2 Eßlöffel Wasser, Salz nach Geschmack (etwa 5 g), 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Die Butter läßt man zergehen, fügt die klein geschnittene Zwiebel und das Gewürz hinzu und, sobald die Butter etwas bräunt, auch das Mehl. Sobald die Masse goldbraun ist, schneidet man die Tomaten in kleinen Stückchen hinein, füllt mit der Brühe auf und läßt etwa $^1/_2$ Stunde kochen. Man gibt die Soße durch ein Sieb, ergänzt die zu einem halben Liter fehlende Flüssigkeit mit Wasser oder Brühe, läßt nochmals aufkochen, unterrührt das mit 2 Eßlöffeln Wasser verquirlte „Gustin", fügt Salz und eine Prise Zucker hinzu und schmeckt die Soße, sobald sie gut durchgekocht hat, nochmals ab.

Dr. Oetker's Puddingspeisen.

Die wichtigste Aufgabe der Hausfrau, die tägliche Kost für die Familie abwechslungsreich und nahrhaft zu gestalten, ohne das Wirtschaftsgeld zu überschreiten, ist heute schwerer als je zu lösen. Da helfen in ausgezeichneter Weise Dr. Oetker's Puddingpulver. Die Bereitung aller Dr. Oetker-Puddinge ist sehr einfach, doch ist es wichtig, sich genau an die Bereitungsvorschriften zu halten, insbesondere soll man stets die angegebenen Mengen Milch und Zucker genau einhalten. Beim Anrühren ist zu beachten: Klümpchen, die sich bilden, sind gut mit dem Löffel zu verreiben, dann nimmt man die kochende Milch (oder das Wasser) vom Feuer, ehe man die angerührte Masse unter weiterem Rühren hineinschüttet. Auf diese Weise bekommt man schöne glatte Speisen, denen das feine Aroma voll erhalten ist.